Art: 630536



Delícia

Cake decorating pen
Cukrářská zdobicí tužka
Dekorierstift
Stylo de décoration de pâtissier
Penna decora dolci
Bolígrafo decorador
Caneta decoradora p/doces
Cukierniczy pisak zdobiący
Cukrárska zdobiaca ceruzka
Кондитерский карандаш

a Excellent for decorating pastries with egg white frosting, buttercream, cream cheese and chocolate cream, melted chocolate, whipped cream, etc. Comes with 5 nozzles for various decorating techniques including very thin patterns and writing. With a practical holder for easy filling and setting the pen aside during the decorating process and includes a multi-purpose cleaning piece. Made of excellent silicone and resistant plastic. Dishwasher safe*. 3-year warranty.

s Vynikající pro dekorování pokrmů bílkovým, máslovým, tvarohovým a čokoládovým zdobicím krémem, rozpuštěnou čokoládou i šlehačkou apod. Dodáváno s 5 tryskami pro různé dekorovací techniky včetně velmi jemných dekorů a psaní. S praktickým stojánkem pro snadné plnění a odkládání tužky během zdobení a univerzálním čistítkem. Vyrobeno z prvotřídního silikonu a odolného plastu, vhodné do myčky*. 3 roky záruka.

d Hervorragend zum Dekorieren von Speisen mit Eiweiß-, Butter-, Quark- oder Schokoladencreme, mit flüssiger Schokolade, bzw. mit Schlagsahne. Mit 5 Tüllen zu den verschiedenen Dekoriertechniken, auch für sehr feines Dekorieren und Schriften. Mit praktischem Ständer zum leichten Befüllen und Ablegen des Dekorierstiftes beim Dekorieren, mit einem universellen Reiniger. Aus erstklassigem Silikon und robustem Kunststoff hergestellt, spülmaschinenfest*. 3 Jahre Garantie.

f Excellent pour décorer les plats avec de la crème de décoration au blanc d'œuf, au beurre, au fromage frais, au chocolat, avec du chocolat fondu ou de la crème fouettée, etc. Livré avec 5 buses pour différentes techniques de décoration, y compris l'écriture et la décoration très fine. Muni d'un socle pratique pour un remplissage facile et pour poser le stylo lors de la décoration, et d'un outil de nettoyage universel. Fabriqué en silicone de première qualité et en plastique résistant, peut être nettoyé au lave-vaisselle*. 3 ans de garantie.

g Ideale per decorare dolci ed altri alimenti con glassa d'albume d'uovo, crema di burro, crema di formaggio, crema di cioccolato, cioccolato fuso, panna montata, ecc. Provvista di 5 beccucci adatti a scrivere e realizzare anche i dettagli decorativi più minuziosi direttamente sui dolci. Dotata di un pratico supporto per un facile riempimento che funge anche da punto d'appoggio ed un apposito utensile multiuso per la pulizia. Prodotta in silicone di alta qualità e plastica resistente. Lavabile in lavastoviglie*. Garanzia 3 anni.

h Excelente para decorar repostería con glaseado de clara de huevo, crema de mantequilla, crema de queso, crema de chocolate, chocolate fundido, nata montada, etc. Provisto con 5 boquillas para varias técnicas de decoración incluidos dibujos muy finos y escritura. Con un práctico soporte para rellenar fácilmente y para apoyar el bolígrafo durante el proceso de decoración e incluye un accesorio multiusos para su limpieza. Fabricado de excelente silicona y plástico resistente. Apto para lavavajillas*. Garantía de 3 años.

j Excelente para decorar sobremesas com glace, creme de manteiga, creme de queijo, creme de chocolate, chocolate derretido, chantilly, etc. Prevenida com 5 bicos diferentes para as variadas técnicas de decoração incluindo os padrões mais fino e de escrita. Com um prático suporte para facilitar o enchimento e para pousar durante o processo de decoração, inclui um acessório de limpeza multiusos. Fabricado em silicone de excelente qualidade e plástico resistente. Pode ir à máquina de lavar louça*. 3 anos de garantia.

k Doskonały do dekorowania potraw ozdobnym kremem białkowym, masłowym, twarogowym i czekoladowym, rozpuszczoną czekoladą, śmietaną itp. Opakowanie zawiera 5 końcówek, które umożliwiają dekorowanie różnymi technikami łącznie z bardzo delikatnymi wzorami i napisami. Posiada również praktyczny stojaczek ułatwiający napełnianie i odkładanie pisaka podczas zdobienia oraz uniwersalną szczoteczkę do czyszczenia. Pisak zdobiący został wykonany z wysokiej jakości silikonu oraz wytrzymałego plastiku. Można myć w zmywarce*. Gwarancja 3-letnia.

l Vynikajúca na dekorovanie pokrmov bielkovým, maslovým, tvarohovým a čokoládovým zdobiacim krémom, rozpustenou čokoládou aj šľahačkou apod. Dodávaná s 5 tryskami na rôzne dekorovacie techniky vrátane veľmi jemných dekorov a písania. S praktickým stojančekom pre ľahké plnenie a odkladanie ceruzky počas zdobenia a univerzálnym čistidlom. Vyrobená z prvotriedneho silikónu a odolného plastu, vhodná do umývačky*. 3 roky záruka.

p Отлично подходит для украшения блюд белковым, творожным и шоколадным кремом, растопленным шоколадом и взбитыми сливками и т.д. Поставляется с 5 насадками для различных техник украшения, включая очень тонкий декор и письмо. С практической подставкой для удобного наполнения и откладывания карандаша при украшении и универсальным чистящим устройством. Изготовлено из высококачественного силикона и прочной пластмассы, можно мыть в посудомоечной машине*. Гарантия 3 года.

* The silicone body of the pen only. / Pouze silikonové tělo tužky. / Nur Silikon-Körper des Dekorierstiftes. / Seulement le corps du stylo en silicone. / Solo il corpo in silicone della penna. / Sólo el cuerpo del bolígrafo de silicona. / Só o corpo da caneta em silicone. / Tylko silikonowy korpus pisaka. / Len silikónové telo ceruzky. / Только силиконовый корпус карандаша.

www.tescoma.com

designed by tescoma design protected

www.tescoma.com/video/630536

3 YEARS GUARANTEE

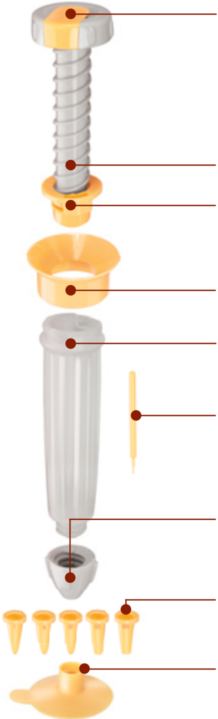
tescoma®

Delícia



designed by tescoma® design protected

LEGEND / POPIS / BESCHREIBUNG / DESCRIPTION / LEGENDA / LEYENDA / LEGENDA / OPIS / POPIS / ОПИСАНИЕ



Closure of the container for nozzles, cleaning piece / Uzávěr zásobníku na trysky a čistítko / Verschluss der Kappe für Spritztüllen und Reiniger / Fermeture du réservoir pour les buses et l'outil de nettoyage / Vano per beccucci, utensile per la pulizia / Cierre del contenedor para las boquillas, pieza de limpieza / Fecho para o recipiente dos bicos, acessório de limpeza / Zamknięcie pojemnika na końcówki i szczoteczkę / Uzáver zásobníka na trysky a čistidlo / Крышка лотка для насадок и чистящего устройства

Piston / Píst / Kolben / Piston / Pistone / Pistón / Êmbolo / Tłok / Piest / Поршень

Piston nut / Matice pístu / Mutter des Kolbens / Écrou du piston / Dado filettato del pistone / Tuerca del pistón / Porca do êmbolo / Nakrętka do tłoku / Matica piestu / Переходник для поршня

Funnel / Nálevka / Fülltrichter / Verseur / Imbuto / Embudo / Funil / Lejek / Lievik / Воронка

Silicone body / Silikonové tělo / Silikon-Körper / Corps en silicone / Corpo in silicone / Cuerpo de silicona / Corpo em silicone / Silikonowy korpus / Silikónové telo / Силиконовый корпус

Multi-purpose cleaning piece / Univerzální čistítko / Universeller Reiniger / Outil de nettoyage universel / Utensile multiuso per la pulizia / Accesorio multiusos para limpieza / Acessório de limpeza multiusos / Uniwersalna szczoteczka / Univerzálne čistidlo / Универсальное чистящее устройство

Nozzle nut / Matice trysek / Mutter der Tüllen / Écrou des buses / Dado filettato dei beccucci / Tuerca de la boquilla / Porca do bico / Nakrętka do końcówek / Matica trysiek / Переходник для насадок

Nozzles 1-5 / Trysky 1-5 / Tüllen 1-5 / Buses 1-5 / Beccucci decorativi 1-5 / Boquillas 1-5 / Bicos 1-5 / Końcówki 1-5 / Trysky 1-5 / Насадки 1-5

Holder for setting the pen aside / Odkládací stojánek / Ablageständer / Socle pour poser le stylo / Supporto per appoggiare la penna / Soporte para apoyar el bolígrafo / Suporte para pousar a caneta / Stojak / Odkladací stojanček / Подставка для откладывания








Ø 1 mm
Ø 1,5 mm
Ø 2 mm
Ø 3 mm
Ø 4 mm

a INSTRUCTIONS FOR USE

Characteristics

Excellent for decorating pastries with egg white frosting, buttercream, cream cheese and chocolate cream, melted chocolate, whipped cream, etc. Comes with 5 nozzles for various decorating techniques including very thin patterns and writing. With a practical holder for easy filling and setting the pen aside during the decorating process and includes a multi-purpose cleaning piece.

Before first use

Disassemble the decorating pen into individual parts, rinse each under running water and leave to dry.

Application

Attach the holder by pushing the clean suction knobs onto a clean non-porous surface, e.g. a dessert plate, melamine tray, etc. Insert the chosen nozzle into the hole of the pen nut (Fig. 1) and screw onto the body of the pen (Fig. 2). Insert the nozzle part of the pen into the holder. Attach the funnel to the open end of the silicone body of the pen and fill the pen with cream using a spoon, up to about 2 cm below the rim (Fig. 3).

Useful hint: Gently push the flexible body of the pen now and then during the filling process to ensure that the pen is filled evenly with cream.

Remove the funnel from the filled decorating pen, transfer the piston nut to the bottom of the piston (by screwing it on) (Fig. 4) and close the pen using the lug-type closure (Fig. 5). Remove the decorating pen from the holder and position it with the nozzle pointing upwards. Slightly turn the piston clockwise until the cream begins to flow slowly from the nozzle (Fig. 6).

Decorating

Hold the decorating pen in the same way as you hold a normal pen, press it gently and decorate (Fig. 7).

For a fine pattern, choose one of the nozzles that have a small hole; make sure that the cream used for fine patterns is liquid enough. Take a nozzle with a larger hole for decorating with thicker creams, e.g. buttercream, cream cheese, chocolate cream and whipped cream. For an extra thick decorating line, attach the nut without a nozzle to the body of the pen.

Keep the silicone body of the pen full enough by tightening the piston during the process. If you need to take a break in the decorating process, set the decorating pen aside into the holder or attach the holder to the nozzle and use it as a plug protecting the content from drying (Fig. 8). If the nozzle becomes clogged during the decorating process, clean the hole of the nozzle using the multi-purpose cleaning piece.

Maintenance and cleaning

Disassemble, rinse and leave the decorating pen to dry after each use. The silicone body of the pen is dishwasher safe. Do not wash the other parts in a dishwasher.

Warranty

A 3-year warranty period applies to this product from the date of purchase.

The warranty never covers defects:

• due to improper use incompatible with the Instructions for use
• resulting from an impact, fall or mishandling
• due to unauthorised repairs, or alterations, to the product.

In case of justified complaint please contact your retailer or one of the service centres; for a list of these please refer to **www.tescoma.com**.

S NÁVOD K POUŽITÍ

Charakteristika

Vynikající pro dekorování pokrmů bílkovým, máslovým, tvarohovým a čokoládovým zdobicím krémem, rozpuštěnou čokoládou i šlehačkou apod. Dodáváno s 5 tryskami pro různé dekorovací techniky včetně velmi jemných dekorů a psaní. S praktickým stojánkem pro snadné plnění a odkládání tužky během zdobení a univerzálním čistítkem.

Před prvním použitím

Zdobicí tužku rozložte na jednotlivé díly, všechny díly opláchněte pod tekoucí vodou a nechejte oschnout.

Použití

Stojánek přitiskněte čistou přísavkou na očištěnou neporézní plochu, např. dezertní talířek, melaminový podnos apod. Zvolenou trysku vložte do otvoru matice tužky (obr. 1) a našroubujte na tělo tužky (obr. 2). Tužku zasuňte tryskou do stojánku. Na otevřený konec silikového těla tužky nasaďte nálevku a tužku naplňte pomocí lžičky zdobicí náplní cca 2 cm pod okraj (obr. 3).

Dobrý tip: Během plnění mírně promačkávejte pružné tělo tužky, aby se zdobicí poleva rovnoměrně usadila v tužce.

Z naplněné zdobicí tužky sejměte nálevku, matici pístu přemístěte (našroubujte) do spodní části pístu (obr. 4) a pomocí bajonetového uzávěru tužku uzavřete (obr. 5). Zdobicí tužku vyjměte ze stojánku a otočte tryskou vzhůru. Pootočte pístem po směru hodinových ručiček, dokud z trysky nezačne pomalu vycházet zdobicí náplň (obr. 6).

Dekorování

Zdobicí tužku uchopte stejně jako běžnou tužku na psaní, jemně stiskněte a dekorujte (obr. 7).

Pro jemné zdobení zvolte některou z trysek s menším otvorem, dbejte, aby zdobicí poleva pro jemné zdobení byla dostatečně tekutá. Pro dekorování hustšími náplněmi, např. máslovým, tvarohovým nebo čokoládovým krémem či šlehačkou zvolte trysku s větším otvorem. Pro extra silnou zdobicí linku nasaďte na tělo tužky matici bez trysky. Silikonové tělo tužky udržujte dostatečně naplněné průběžným dotahováním pístu. Během přestávek při dekorování odkládejte zdobicí tužku do stojánku nebo stojánek nasaďte na trysku a použijte jako uzávěr trysky chránící náplň před zasycháním (obr. 8). Pokud během zdobení dojde k ucpání trysky, pročistěte otvor trysky univerzálním čistítkem.

Údržba a čištění

Zdobicí tužku po každém použití rozložte, opláchněte a nechejte oschnout, silikonové tělo tužky je vhodné do myčky, ostatní části v myčce nemyjte.

Záruka

Na tento výrobek je poskytována 3letá záruka, počínaje dnem prodeje.
Záruka se zásadně nevztahuje na tyto případy:
• výrobek byl používán v rozporu s Návodem k použití
• závady byly způsobeny úderem, pádem či neodbornou manipulací
• na výrobku byly provedeny neautorizované opravy a změny.
V případě oprávněné reklamace se prosím obraťte na svého prodejce nebo na některé ze servisních středisek, seznam na **www.tescoma.com**.

d GEBRAUCHSANLEITUNG

Eigenschaften

Hervorragend zum Dekorieren von Speisen mit Eiweiß-, Butter-, Quark- oder Schokoladencreme, mit flüssiger Schokolade, bzw. mit Schlagsahne. Mit 5 Tüllen zu den verschiedenen Dekoriertechniken, auch für sehr feines Dekorieren und Schriften. Mit praktischem Ständer zum leichten Befüllen und Ablegen des Dekorierstiftes beim Dekorieren, mit einem universellen Reiniger.

Vor dem ersten Gebrauch

Den Dekorierstift auf einzelne Teile zerlegen, alles unter fließendem Wasser spülen und abtrocknen lassen.

Gebrauch

Den sauberen Dekorierstift mit dem Saugnapf auf eine glatte porenfreie Fläche wie z.B. Porzellanteller, Tablett aus Melamine usw. andrücken. Die gewünschte Tülle ins Loch der Mutter des Dekorierstiftes (Abb. 1) einlegen, auf das Körper aufschrauben (Abb. 2). Den Stift mit der Tülle in den Ständer stecken. An das offene Ende des Silikon-Körpers den Fülltrichter aufsetzen, den Dekorierstift mit der Füllung ca. 2 cm unter dem Rand befüllen (Abb. 3).

Guter Tipp: Beim Befüllen leicht den flexiblen Körper drücken, der Dekorierstift wird gleichmäßig mit der Glasur befüllt.

Wenn der Dekorierstift befüllt ist, den Fülltrichter abnehmen, die Mutter des Kolbens auf den unteren Teil des Kolbens aufschrauben (Abb. 4) und mit dem Bajonettverschluss den Dekorierstift schließen (Abb. 5). Den Dekorierstift aus dem Ständer abnehmen und mit der Tülle nach oben drehen. Den Kolben im Uhrzeigersinn drehen, bis die Füllmasse langsam aus der Spritztülle austritt (Abb. 6).

Dekorieren

Den Dekorierstift wie Schreibstift greifen, leicht drücken und dekorieren (Abb. 7).

Zum feinen Dekorieren eine der Tüllen mit kleinerem Loch wählen, genug flüssige Glasur zum feinen Dekorieren zubereiten. Zum Dekorieren mit dickerer Füllmasse, wie z.B. Butter-, Quark-, bzw. Schokocreme oder Schlagsahne bitte eine Tülle mit größerem Loch verwenden. Um eine extra starke Zierlinie zu erzielen, bitte die Mutter ohne Tülle an den Stiftkörper aufsetzen.

Mit dem kontinuierlichen Anziehen von Kolben bleibt der Silikon-Körper des Dekorierstiftes mit der Creme

hinreichend gefüllt. In den Pausen beim Dekorieren den Dekorierstift in den Ständer geben, bzw. den Ständer als Verschluss der Tülle aufsetzen, somit wird die Creme vor dem Austrocknen geschützt (Abb. 8). Wird beim Dekorieren die Tülle verstopft, ist das Loch mit dem universellen Reiniger zu reinigen.

Wartung und Reinigung

Nach jedem Gebrauch den Dekorierstift zerlegen, abspülen und abtrocknen lassen, der Silikon-Körper ist spülmaschinenfest, sonstige Teile bitte nicht im Geschirrspüler spülen.

Garantie

Für dieses Produkt wird eine Garantiefrist von 3 Jahren ab Verkaufsdatum gewährt.

Die Garantie erstreckt sich grundsätzlich nicht auf folgende Fälle:

• Produktnutzung entgegen der Gebrauchsanleitung
• Stoß- oder Sturzbeschädigungen, ungerechte Handhabung
• nichtautorisierte Reparaturen und Änderungen am Produkt.

Bei der berechtigten Beanstandung wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. an eine der Servicestellen Tescoma, die Liste finden Sie auf **www.tescoma.com**.

f MODE D'EMPLOI

Caractéristiques

Excellent pour décorer les plats avec de la crème de décoration au blanc d'œuf, au beurre, au fromage frais, au chocolat, avec du chocolat fondu ou de la crème fouettée, etc. Livré avec 5 buses pour différentes techniques de décoration, y compris l'écriture et la décoration très fine. Muni d'un socle pratique pour un remplissage facile et pour poser le stylo lors de la décoration, et d'un outil de nettoyage universel.

Avant la première utilisation

Démonter les différentes pièces du stylo de décoration, rincer toutes les pièces à l'eau courante et laisser sécher.

Mode d'emploi

Fixer le socle avec la ventouse propre sur une surface non poreuse préalablement nettoyée, par exemple une assiette à dessert, plateau en mélamine, etc. Insérer la buse choisie dans l'orifice de l'écrou du stylo (image 1) et la visser sur le corps du stylo (image 2). Insérer le stylo dans le socle, buse en avant. Fixer le verseur sur le côté ouvert du corps en silicone du stylo, et remplir le stylo avec la crème de décoration, à l'aide d'une cuillère, jusqu'à environ 2 cm sous le rebord (image 3).

Astuce pratique : Pendant le remplissage, presser légèrement le corps flexible du stylo, afin d'homogénéiser le mélange de décoration dans le stylo.

Ôter le verseur du stylo de décoration rempli, déplacer (visser) l'écrou du piston dans la partie inférieure du piston (image 4), et fermer le stylo à l'aide de la fermeture à baïonnette (image 5). Ôter le stylo de décoration de son socle et le retourner buse vers le haut. Faire pivoter le piston dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que la crème de décoration commence à s'échapper lentement de la buse (image 6).

Décoration

Saisir le stylo de décoration comme un stylo classique, presser légèrement et décorer (image 7).
Pour une décoration fine, choisir l'une des buses avec petit orifice, veiller à ce que le mélange de décoration destiné à la décoration fine soit suffisamment liquide. Pour la décoration avec des mélanges plus épais, comme par exemple la crème au beurre, au fromage frais, au chocolat ou la crème fouettée, choisir une buse avec un orifice plus grand. Pour une ligne de décoration extra large, placer l'écrou sur le corps du stylo sans buse.
Garder le corps en silicone du stylo suffisamment rempli en serrant progressivement le piston. Lors des pauses pendant la décoration, poser le stylo de décoration sur le socle, ou placer le socle sur la buse et l'utiliser comme bouchon de la buse empêchant le contenu de sécher (image 8). Si la buse se bouche pendant la décoration, nettoyer l'orifice de la buse avec l'outil de nettoyage universel.

Entretien et nettoyage

Démonter le stylo de nettoyage après chaque utilisation, laver et laisser sécher, le corps en silicone du stylo peut être nettoyé au lave-vaisselle, les autres composants ne conviennent pas pour le lave-vaisselle.

Garantie

Ce produit fait l'objet d'une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. La garantie ne s'applique toutefois pas aux cas suivants :

• le produit a été utilisé en opposition au présent Mode d'emploi
• les défauts sont apparus à la suite de chocs, chute ou manipulation non-conforme
• des réparations et modifications non autorisées ont été apportées au produit.

En cas de réclamation justifiée, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à un centre de service après-vente, dont la liste est disponible sur **www.tescoma.com**.

g ISTRUZIONI PER L'USO

Caratteristiche

Ideale per decorare dolci ed altri alimenti con glassa d'albume d'uovo, crema di burro, crema di formaggio, crema di cioccolato, cioccolato fuso, panna montata, ecc. Provvista di 5 beccucci adatti a scrivere e realizzare anche i dettagli decorativi più minuziosi direttamente sui dolci. Dotata di un pratico supporto per un facile riempimento che funge anche da punto d'appoggio ed un apposito utensile multiuso per la pulizia.

Prima del primo utilizzo

Smontare la penna decora dolci in singole parti, sciacquare ogni singolo componente sotto acqua corrente e lasciare asciugare.

Utilizzo

Attaccare il supporto facendo aderire le ventose su una superficie pulita non porosa, es. un piatto, un vassoio in melamina, ecc. Inserire il beccuccio decorativo selezionato all'interno del dado filettato della penna (Fig. 1) ed avvitare quest'ultimo al corpo in silicone (Fig. 2). Conservare i beccucci inutilizzati all'interno dell'apposito vano.

Appoggiare l'imbuto sulla parte finale del corpo in silicone della penna e, servendosi di un cucchiaio, riempirlo con una crema a piacere fino a 2 cm circa sotto il bordo (Fig. 3).

Consiglio utile: Di tanto in tanto premere delicatamente il corpo flessibile della penna durante il processo di riempimento per assicurarsi di colmarla in modo uniforme con una crema a piacere.

Dopo aver riempito il corpo della penna, rimuovere l'imbuto e portare il dado filettato del pistone sul fondo di quest'ultimo (svitandolo) (Fig. 4) ed agganciarlo al corpo in silicone utilizzando l'apposito sistema di chiusura (Fig. 5). Togliere la penna dal supporto e posizionarla con il beccuccio rivolto verso l'alto. Girare delicatamente il pistone in senso orario fino a che la crema inizia ad uscire lentamente dal beccuccio (Fig. 6).

Decorare

Maneggiare la penna decora dolci nello stesso modo in cui si maneggia una normale penna, premere delicatamente il corpo flessibile in silicone e decorare (Fig. 7).

Per realizzare un decoro minuzioso, selezionare uno dei beccucci con foro piccolo; assicurarsi che la crema utilizzata per realizzare il decoro sia piuttosto liquida. Scegliere invece un beccuccio con foro più largo per decorare dolci con creme più dense, es. crema di burro, crema di formaggio, crema di cioccolato e panna montata. Per realizzare invece linee decorative molto spesse, avvitare il dado filettato al corpo della penna senza alcun beccuccio.

Mantenere il corpo in silicone della penna sufficientemente pieno per garantire una migliore funzionalità. Qualora si necessiti di una pausa durante il processo di decorazione, posizionare la penna sul supporto oppure attaccare quest'ultimo sul beccuccio ed utilizzarlo come tappo per evitare che si secchi la crema contenuta all'interno (Fig. 8). Se i beccucci dovessoro ostruirsi durante il processo di decorazione, pulire il foro utilizzando l'apposito utensile per la pulizia.

Manutenzione e pulizia

Dopo ogni utilizzo, smontare e sciacquare ogni singolo componente della penna e lasciare asciugare. Il corpo in silicone della penna è lavabile in lavastoviglie. Non lavare le altri parti in lavastoviglie.

Garanzia

A questo prodotto viene applicato un periodo di garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. La garanzia non copre i difetti:

- causati da un utilizzo improprio non compatibile con le Istruzioni d'Uso
- causati da un impatto, caduta o mal maneggiamento
- causati da riparazioni non autorizzate o da modifiche apportate al prodotto.

In caso di reclamo giustificato contattare il proprio rivenditore o uno dei centri servizio; per l'elenco completo consultare direttamente il sito web **www.tescoma.com**.

h INSTRUCCIONES DE USO

Características

Excelente para decorar repostería con glaseado de clara de huevo, crema de mantequilla, crema de queso, crema

de chocolate, chocolate fundido, nata montada, etc. Provisto con 5 boquillas para varias técnicas de decoración incluido dibujos muy finos y escritura. Con un práctico soporte para rellenar fácilmente y para apoyar el bolígrafo durante el proceso de decoración e incluye un accesorio multiusos para su limpieza.

Antes del primer uso

Desmontar el bolígrafo decorador en piezas individuales, enjuagar cada una con agua corriente y dejar secar.

Modo de empleo

Fijar el soporte presionando las ventosas sobre una superficie limpia no porosa, p.ej. un plato de postre, una bandeja de melamina, etc. Insertar la boquilla elegida en el orificio de la tuerca del bolígrafo (Fig. 1) y enroscar en el cuerpo del bolígrafo (Fig. 2). Insertar la boquilla del bolígrafo en el soporte. Colocar el embudo en la parte abierta del cuerpo de silicona y rellenar el bolígrafo con crema usando una cuchara, hasta unos 2 cm por debajo del borde (Fig. 3).

Consejo útil: Empujar suavemente el cuerpo flexible del bolígrafo de vez en cuando durante el proceso de relleno para asegurarse de que el bolígrafo se llena uniformemente con la crema.

Quitar el embudo del bolígrafo decorador una vez lleno, colocar la tuerca del pistón en la parte de abajo del pistón (enroscándola) (Fig. 4) y cerrar el bolígrafo usando el cierre de lengüeta (Fig. 5). Sacar el bolígrafo decorador del soporte y mantenerlo con la boquilla hacia arriba. Girar ligeramente el pistón hacia la derecha hasta que la crema comience a fluir despacio por la boquilla (Fig. 6).

Decorar

Sujetar el bolígrafo decorador de la misma manera que coge un bolígrafo normal, presionar ligeramente y decorar. (Fig. 7).

Para un dibujo fino, elegir una de las boquillas con orificio pequeño; asegurarse que la crema para dibujos finos es suficientemente líquida. Elegir una boquilla con orificio grande para decorar con cremas espesas, p.ej. crema de mantequilla, crema de queso, crema de chocolate y nata montada. Para decorar con líneas extra gruesas, colocar la tuerca sin boquilla al cuerpo del bolígrafo.

Conservar el cuerpo de silicona del bolígrafo suficientemente lleno apretando el pistón durante el proceso. Si necesita hacer un descanso en el proceso de decoración, colocar el bolígrafo decorador en el soporte o poner el soporte en la boquilla y usar como tapón para evitar que se seque el contenido (Fig. 8). Si la boquilla se atasca durante el proceso de decoración, limpiar el orificio de la boquilla usando la pieza de limpieza multiusos.

Limpieza y mantenimiento

Desmontar, enjuagar y dejar el bolígrafo decorador secar después de cada uso. El cuerpo de silicona del bolígrafo es apto para lavavajillas. No lavar el resto de las partes en el lavavajillas.

Garantía

Este producto tiene un periodo de garantía de 3 años desde la fecha de compra.

La garantía nunca cubre defectos:

• debidos a un uso inapropiado incompatible con las Instrucciones de uso

• resultado de un golpe, caída o mal uso
• debidos a reparaciones no autorizadas, o alteraciones, del producto.

En caso de queja justificada por favor contactar con su distribuidor o con uno de nuestros servicios técnicos; para obtener una lista remítase a **www.tescoma.com**.

j INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Características

Excelente para decorar sobremesas com glacê, creme de manteiga, creme de queijo, creme de chocolate, chocolate derretido, chantilly, etc. Prevenida com 5 bicos diferentes para as variadas técnicas de decoração incluindo os padrões mais fino e de escrita. Com um prático suporte para facilitar o enchimento e para pousar durante o processo de decoração, inclui um acessório de limpeza multiusos.

Antes da primeira utilização

Desmonte a caneta decoradora em peças individuais, lavar cada uma delas em água corrente e deixar secar.

Aplicação

Anexar o suporte pressionando a ventosa a uma superfície limpa e lisa, por exemplo a um prato de sobremesa, travessa em melamina, etc. Colocar o bico escolhido na abertura da porca da caneta (Fig. 1) e apertar ao corpo da caneta (Fig. 2). Colocar a peça do bico da caneta no suporte. Anexar o funil à extremidade aberta do corpo de silicone da caneta e utilizando uma colher encher com o creme até cerca de 2 cm abaixo do bordo (Fig. 3).

Dica útil: Durante o enchimento, de vez em quando pressionar ligeiramente o corpo fllexível da caneta de forma a verificar que a caneta está a ser uniformemente abastecida de creme.

Retirar o funil da caneta decoradora, colocar a porca no fundo do êmbolo (aparafusando) (Fig. 4) e fechar a caneta utilizando a lingueta (Fig. 5). Retirar a caneta decoradora do suporte e posicionar com o bico a apontar para cima. Rodar ligeiramente o êmbolo no sentido dos ponteiros do relógio até que o creme comece a fluir lentamente pelo bico (Fig. 6).

Decoração

Segurar a caneta decoradora como habitualmente segura uma caneta normal, pressionar ligeiramente e decorar (Fig. 7).

Para um padrão fino, escolher um dos bicos que têm aberturas pequenas, verifique se o creme a utilizar está suficientemente líquido. Colocar um bico com aberturas maiores para decorar com creme mais espesso, como por exemplo creme de manteiga, creme de queijo, creme de chocolate e chantilly. Para um padrão extra largo colocar no corpo da caneta a porca sem o bico.

Manter o corpo da caneta em silicone suficientemente cheio, apertando o êmbolo durante o processo de decoração. Se necessitar de fazer uma pausa durante a decoração, colocar a caneta no suporte ou apertar o suporte ao bico e use como uma tampa protectora prevenindo o conteúdo de secar (Fig. 8). Se durante a decoração o bico entupir, limpar a abertura do bico utilizando o acessório de limpeza multiusos.

Manutenção e limpeza

Após cada utilização, desmontar, lavar e deixar secar a caneta decoradora. O corpo em silicone da caneta pode ir à máquina de lavar louça. As restantes peças não podem ir à máquina de lavar louça.

Garantia

O período de garantia de 3 anos inicia-se na data da compra do produto.

A garantia não cobre o seguinte:

• utilização inadequada incompatível com as Instruções de utilização

• danos resultantes de pancadas, quedas, ou qualquer outra força inadequada

• reparações não autorizadas e ou alterações feitas ao produto.

Para reclamações justificadas por favor contacte o seu revendedor ou um dos centros de serviço Tescoma; para obter mais informações por favor vá a **www.tescoma.com**.

k INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Charakterystyka

Doskonały do dekorowania potraw ozdobnym kremem białkowym, masłowym, twarogowym i czekoladowym, rozpuszczoną czekoladą, śmietaną itp. Opakowanie zawiera 5 końcówek, które umożliwiają dekorowanie różnymi technikami łącznie z bardzo delikatnymi wzorami i napisami. Posiada również praktyczny stojaczek ułatwiający napełnianie i odkładanie pisaka podczas zdobienia oraz uniwersalną szczoteczkę do czyszczenia.

Przed pierwszym użyciem

Pisak zdobiący należy rozłożyć na części, a następnie wszystkie elementy należy umyć pod bieżącą wodą i wysuszyć.

Użycie

Stojak należy umocować za pomocą czystej przyssawki na równą, czystą powierzchnię, np. talerzyk deserowy, tacę z melaminy itp. Wybraną końcówkę należy włożyć do otworu nakrętki pisaka (rys. 1) i przykręcić do korpusu pisaka (rys. 2). Pisak wraz z końcówką należy umieścić na stojaku. Na otworzoną końcówkę silikonowego korpusu należy umieścić lejek i za pomocą łyżeczki napełnić pisak ozdobną masą zostawiając ok. 2 cm od górnej krawędzi (rys. 3).

Wskazówka: Podczas napełniania należy delikatnie dociskać pusty korpus pisaka, aby masa zdobiąca równomiernie napełniła pisak.

Po napełnieniu pisaka należy zdjąć lejek, nakrętkę tłoka przełożyć (zakręcić) na dolną część tłoka (rys. 4) i zamknąć pisak (rys. 5). Pisak zdobiący należy zdjąć ze stojaka i obrócić końcówką do góry. Następnie obracać tłok zgodnie z ruchem wskazówek do momentu, aż z końcówki nie zacznie wypływać masa zdobiąca (rys. 6).

Dekoracja

Pisak zdobiący należy trzymać w taki sam sposób jak normalny pisak, dekorować poprzez delikatne ściśnięcie (rys.7). Do delikatnego zdobienia należy wybrać końcówkę z mniejszym otworem, dbając o to, aby masa zdobiąca była wystarczająco płynna. Do dekorowania gęstymi masami, np. masłową, twarogową lub kremem czekoladowym

czy śmietanowym należy wybrać końcówkę z większym otworem. Do wykonania grubej, ozdobnej linii należy nałożyć na pisak samą nakrętkę bez końcówki.
Silikonowy korpus pisaka powinien być stale dostatecznie napełniony, pamiętając o ciągłym dociskaniu tłoka. Podczas przerw w dekorowaniu należy odkładać pisak na stojak. Można również nałożyć stojak na końcówkę i używać go jako zamknięcia końcówki, które chroni masę przed zasychaniem (rys. 8). Jeśli podczas zdobienia dojdzie do zatkania końcówki, należy przeczyścić ją uniwersalną szczoteczką.

Utrzymanie i czyszczenie

Pisak zdobiący należy rozłożyć po każdym użyciu, opłukać i zostawić do wyschnięcia. Silikonowy korpus pisaka można myć w zmywarce, pozostałych części nie należy myć w zmywarce.

Gwarancja

Produkt ten objęty jest 3-letnią gwarancją, która rozpoczyna się od dnia sprzedaży.
Gwarancja nie zostanie uwzględniona w następujących przypadkach:
• produkt był używany niezgodnie z Instrukcją obsługi
• wady były spowodowane uderzeniem, upadkiem lub nieprofesjonalnym użytkowaniem
• produkt podlegał nieautoryzowanym naprawom lub zmianom.
W przypadku uzasadnionej reklamacji, prosimy zwrócić się do swojego sprzedawcy lub do jednego z punktów serwisowych. Wykaz dostępny na stronie **www.tescoma.com**.

NÁVOD NA POUŽITIE

Charakteristika

Vynikajúca na dekorovanie pokrmov bielkovým, maslovým, tvarohovým a čokoládovým zdobiacim krémom, rozpustenou čokoládou aj šľahačkou apod. Dodávaná s 5 tryskami pre rôzne dekorovacie techniky vrátane veľmi jemných dekorov a písania. S praktickým stojančekom pre ľahké plnenie a odkladanie ceruzky počas zdobenia a univerzálnym čistidlom.

Pred prvým použitím

Zdobiacu ceruzku rozložte na jednotlivé diely, všetky diely opláchnite pod tečúcou vodou a nechajte oschnúť.

Použitie

Stojanček pritlačte čistou prísavkou na očistenú neporéznu plochu, napr. dezertný tanierik, melamínový podnos apod. Zvolenú trysku vložte do otvoru matice ceruzky (obr. 1) a naskrutkujte na telo ceruzky (obr. 2). Ceruzku zasuňte tryskou do stojančeka. Na otvorený koniec silikónového tela ceruzky nasaďte lievik a ceruzku naplňte pomocou lyžičky zdobiacou náplňou cca 2 cm pod okraj (obr. 3).
Dobrý tip: Počas plnenia mierne pritláčajte pružné telo ceruzky, aby sa zdobiaca poleva rovnomerne usadila v ceruzke.
Z naplnenej zdobiacej ceruzky vyberte lievik, maticu piestu premiestnite (naskrutkujte) do spodnej časti piestu (obr. 4) a pomocou bajonetového uzáveru ceruzku uzavrite (obr. 5). Zdobiacu ceruzku vyberte zo stojančeka a otočte tryskou nahor. Pootočte piestom v smere hodinových ručičiek, dokiaľ z trysky nezačne pomaly vychádzať zdobiaca náplň (obr. 6).


1


2


3


4
cca 2 cm









www.tescoma.com/video/630536

Dekorovanie

Zdobiacu ceruzku uchopte rovnako ako bežnú ceruzku na písanie, jemne stlačte a dekorujte (obr. 7).
Pre jemné zdobenie zvoľte niektorú z trysiek s menším otvorom, dbajte, aby zdobiaca poleva pre jemné zdobenie bola dostatočne tekutá. Pre dekorovanie hustejšími náplňami, napr. maslovým, tvarohovým alebo čokoládovým krémom či šľahačkou zvoľte trysku s väčším otvorom. Pre extra silnú zdobiacu linku nasaďte na telo ceruzky maticu bez trysky.
Silikónové telo ceruzky udržujte dostatočne naplnené priebežným doťahovaním piestu. Počas prestávok pri dekorovaní odkladajte zdobiacu ceruzku do stojančeka alebo stojanček nasaďte na trysku a použite ako uzáver trysky chrániaci náplň pred zasychaním (obr. 8). Pokiaľ počas zdobenia dôjde k upchaniu trysky, prečistite otvor trysky univerzálnym čistidlom.

Údržba a čistenie

Zdobiacu ceruzku po každom použití rozložte, opláchnite a nechajte oschnúť, silikónové telo ceruzky je vhodné do umývačky, ostatné časti v umývačke neumývajte.

Záruka

Na tento výrobok je poskytovaná 3ročná záruka, ktorá začína dňom predaja.
Záruka sa zásadne nevzťahuje na tieto prípady:
• výrobok bol používaný v rozpore s Návodom na použitie
• závady boli spôsobené úderom, pádom, či neodbornou manipuláciou
• na výrobku boli prevedené neautorizované opravy a zmeny.
V prípade oprávnenej reklamácie sa prosím obráťte na svojho predajcu alebo na niektoré zo servisných stredísk, zoznam na **www.tescoma.com**.

p ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Характеристика

Отлично подходит для украшения блюд белковым, творожным и шоколадным кремом, растопленным шоколадом и взбитыми сливками и т.д. Поставляется с 5 насадками для различных техник украшения, включая очень тонкий декор и письмо. С практической подставкой для удобного наполнения и откладывания карандаша при украшении и универсальным чистящим устройством.

Перед первым использованием

Кондитерский карандаш раскрутите на отдельные части, все части промойте под струей проточной воды и высушите.

Использование

Подставку прижмите чистой присоской на чистую непористую поверхность, напр. десертная тарелка, меламиновый поднос и т.д. Выбранную насадку вложите в отверстие переходника карандаша (рис. 1) и навинтите на корпус карандаша (рис. 2). Карандаш задвиньте насадкой в подставку. На

открытый конец силиконового корпуса карандаша насадите воронку и карандаш наполните с помощью ложки наполнителем около 2 см ниже края (рис. 3).

Хороший совет: при наполнении слегка проминайте гибкий корпус карандаша, чтобы наполнитель заполнял карандаш равномерно.

С заполненного карандаша снимите воронку, переходник для поршня поршня навинтите на нижнюю часть поршня (рис. 4) и с помощью байонетной крышки закройте карандаш (рис. 5). Кондитерский карандаш выньте из подставки и поверните насадкой вверх. Слегка поверните поршень по направлению часовой стрелки, пока из карандаша не начнет медленно выходить наполнитель (рис. 6).

Украшение

Кондитерский карандаш возьмите, как обычный карандаш для рисования, слегка сожмите и украшайте (рис. 7).

Для тонкого украшения выберите одну из насадок с меньшим отверстием, глазурь для украшения должна быть достаточно жидкой. Для украшения более густыми наполнителями, напр. масляным, творожным или шоколадным кремом или взбитыми сливками выберите насадку с отверстием большего диаметра. Для очень толстых линий насадите на корпус карандаша переходник без насадки.

Силиконовый корпус карандаша держите достаточно заполненным регулярным дотягиванием поршня. При перерывах в работе откладывайте карандаш на подставку или подставку наденьте на насадку и используйте как крышку на насадку для защиты наполнителя от высыхания (рис. 8). Если во время украшения насадка забивается, прочистите отверстие универсальным чистящим устройством.

Уход и чистка

Кондитерский карандаш после каждого использования разберите, вымойте и дайте высохнуть, силиконовый корпус карандаша можно мыть в посудомоечной машине, остальные части не подходят для мытья в посудомоечной машине.

Гарантия

На это изделие предоставляется 3-летняя гарантия, начиная от дня продажи.

Гарантия в принципе не распространяется на следующие случаи:

- изделие было использовано не по Инструкции
- дефекты были вызваны ударом, падением или неквалифицированной манипуляцией
- на изделии были проведены неавторизированный ремонт или изменения.

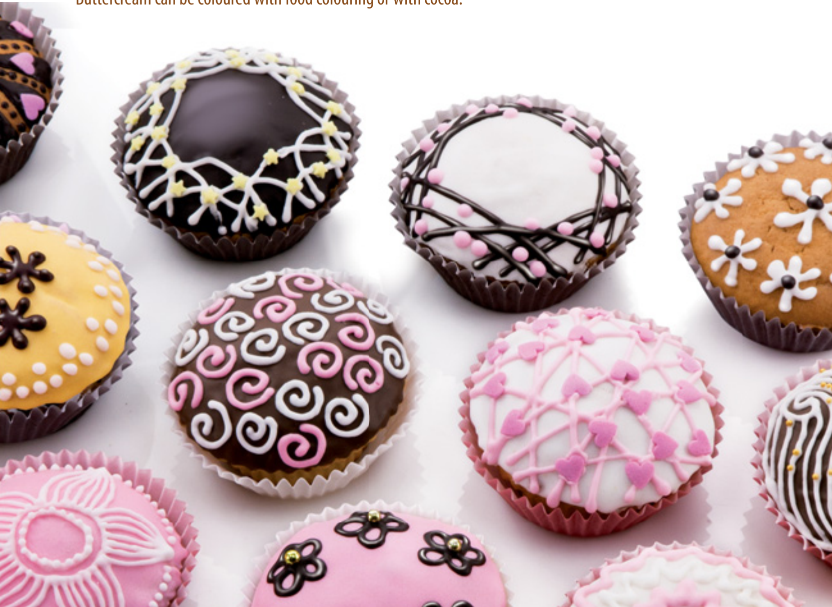
В случае обоснованных жалоб, пожалуйста, обратитесь к вашему продавцу или в один из сервисных центров, список которых можно найти на **www.tescoma.com**.

Egg white frosting

180 g icing sugar, 1 egg white, a few drops of lemon juice. **Recipe:** Thoroughly sift the sugar (at least 3 times), add the egg white and stir until a smooth cream is formed. ***Useful hint:*** To make coloured egg white frostings, stir in some food colouring until well blended.

Buttercream

230 ml 2% milk, 100 g granulated sugar, 1 pack vanilla custard powder (40 g), 350 g butter, 1 tbsp rum, 1 pack vanilla sugar. **Recipe:** Boil the semi-skim milk, granulated sugar and vanilla custard powder while stirring constantly and then sprinkle with vanilla sugar. Whisk in butter and flavour with rum while the custard is lukewarm. Buttercream can be coloured with food colouring or with cocoa.



Cream cheese

250 g reduced-fat cream cheese, 90 g icing sugar, 1 vanilla sugar, 100 g butter. **Recipe:** Whisk the butter with sugar and gradually add the cream cheese.

Whipped cream

250 ml 33% whipping cream, 1 packet cream thickener, 1 vanilla sugar. **Recipe:** Mix and whip all the ingredients until the cream is "wavy", i.e. becomes thick.

S ZDOBICÍ KRÉMY / Recepty

Bílkový zdobicí krém

180 g cukru moučka, 1 vaječný bílek, pár kapek citronové šťávy. **Postup:** Cukr důkladně (nejméně 3x) prosejte, přidejte vaječný bílek a míchejte, dokud nevznikne hladký krém. ***Dobrý tip:*** Pro přípravu barevných bílkových zdobicích krémů přidejte do bílkového zdobicího krému potravinářské barvivo zvolené barvy a dobře promíchejte.

Máslový zdobicí krém

230 ml polotučného mléka, 100 g cukr krupice, 1 vanilkový pudink (40 g), 350 g másla, 1 lžíce rumu, 1 vanilkový cukr. **Postup:** Polotučné mléko, cukr krystal a vanilkový pudink za stálého míchání uvařte a poté zasypete vanilkovým cukrem. Do ještě vlažného pudinku zašlehejte postupně máslo a ochuťte rumem. Máslový zdobicí krém lze obarvit potravinářskou barvou, můžete použít i kakao.

Tvarohový zdobicí krém

250 g polotučného tvarohu, 90 g moučkového cukru, 1 vanilkový cukr, 100 g másla. **Postup:** Máslo s cukrem vyšlehejte a poté postupně přidávejte polotučný tvaroh.

Šlehačkový zdobicí krém

250 ml smetany ke šlehání 33%, 1 ztužovač smetany, 1 vanilkový cukr. **Postup:** Všechny ingredience smíchejte a šlehejte, dokud šlehačka nebude „házet vlny" - neztuhne.







d **CREMEMASSEN ZUM DEKORIEREN / Kochrezepte**

Eiweiß-Creme zum Dekorieren
180 g Puderzucker, 1 Eiweiß, ein paar Tropfen Zitronensaft. **Vorgehensweise:** Puderzucker gründlich (mind. 3x) durchsieben, Eiweiß zugeben und zur glatten Creme rühren. ***Guter Tipp:*** Für die Zubereitung von farbigen Eiweiß-Cremen ist die gewünschte Lebensmittelfarbe zuzugeben und gut zu unterrühren.

Butter-Creme zum Dekorieren
230 ml fettarme Milch, 100 g Kristallzucker, 1 Puddingpulver mit Vanille-Geschmack (40 g), 350 g Butter, 1 EL Rum, 1 Vanille-Zucker. **Vorgehensweise:** Fettarme Milch, Kristallzucker und Puddingpulver unter ständigem Rühren kochen und mit Vanille-Zucker bestreuen. Esslöffelweise die erkaltete Puddingmasse zugeben und mit Rum verfeinern. Die Butter-Creme zum Dekorieren kann man mit Lebensmittelfarbe einfärben, bzw. Kakaopulver verwenden.

Quark-Creme zum Dekorieren
250 g Halbfettquark, 90 g Puderzucker, 1 Vanille-Zucker, 100 g Butter. **Vorgehensweise:** Butter und Zucker schaumig schlagen, Halbfettquark stufenweise zugeben.

Schlagsahne-Creme zum Dekorieren
250 ml Sahne mit Fettgehalt 33 %, 1 Sahnesteif, 1 Vanille-Zucker. **Vorgehensweise:** Sämtliche Zutaten vermischen und schlagen, bis Sahne steif wird.

f **CRÈMES DE DÉCORATION / Recettes**

Crème de décoration au blanc d'œuf
180 g de sucre glace, 1 blanc d'œuf, quelques gouttes de jus de citron. **Préparation :** Tamiser soigneusement le sucre glace (au moins 3x), ajouter le blanc d'œuf et remuer jusqu'à obtenir une crème lisse. ***Bonne astuce :*** Pour la préparation des crèmes de décoration au blanc d'œuf colorées, ajouter à la crème au blanc d'œuf un colorant alimentaire de votre choix et bien mélanger.

Crème de décoration au beurre
230 ml de lait demi-écrémé, 100 g de sucre semoule, 1 sachet de pudding à la vanille (40 g), 350 g de beurre, 1 cuillère à soupe de rhum, 1 sachet de sucre à la vanille. **Préparation :** Faire cuire le lait demi-écrémé, le sucre semoule et le pudding à la vanille en remuant sans cesse, puis saupoudrer avec le sucre à la vanille. Incorporer progressivement le beurre dans le pudding encore tiède et assaisonner le tout avec le rhum. La crème de décoration au beurre peut être colorée avec un colorant alimentaire ou bien avec du chocolat en poudre.

Crème de décoration au fromage frais
250 g de fromage frais demi-écrémé (en barquette), 90 g de sucre en poudre, 1 sachet de sucre à la vanille, 100 g de beurre. **Préparation :** Battre le beurre avec le sucre, puis incorporer progressivement le fromage frais.

Crème de décoration à la crème fouettée
250 ml de crème à fouetter 33 %, 1 fixateur pour crème fouettée, 1 sachet de sucre à la vanille. **Préparation :** Mélanger tous les ingrédients et les battre jusqu'à ce que la crème « fasse les vagues » - devienne épaisse.

g CREME PER LA DECORAZIONE / Ricette

Glassa d'albume d'uovo
180 g di zucchero a velo, 1 albume d'uovo, qualche goccia di succo di limone. **Ricetta:** Setacciare accuratamente lo zucchero (almeno 3 volte), aggiungere l'uovo e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso. ***Consiglio utile:*** per colorare la glassa d'albume d'uovo, aggiungere un pò di colorante durante la fase di amalgamento degli ingredienti.

Crema di burro
230 ml di latte al 2%, 100 g di zucchero semolato, una bustina di crema pasticcera in polvere (40 g), 350 g di burro, 1 cucchiaio di rum, una bustina di zucchero vanigliato. **Ricetta:** Portare il latte parzialmente scremato ad ebollizione, aggiungere lo zucchero semolato e la crema pasticcera in polvere mescolando costantemente il tutto, poi lo zucchero vanigliato. Amalgamare nel burro ed aggiungere il rum mentre la crema pasticcera si è intiepidita. La crema di burro può essere colorata con appositi coloranti o con del cacao.

Crema di formaggio dolce
250 g di crema di formaggio a basso contenuto di grassi, 90 g di zucchero a velo, una bustina di zucchero vanigliato, 100 g di burro. **Ricetta:** Amalgamare il burro con lo zucchero ed aggiungere gradualmente la crema di formaggio.

Panna montata
250 ml di panna da montare al 33%, una bustina di addensante per panna, una bustina di zucchero vanigliato. **Ricetta:** Amalgamare e montare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo e denso.










Happy
Birthday

h CREMAS DECORATIVAS / Recetas

Glaseado de clara de huevo

180 g de azúcar glas, 1 clara de huevo, unas gotitas de zumo de limón. **Receta:** Tamizar el azúcar exhaustivamente (al menos 3 veces), añadir la clara de huevo y batir hasta que se haya formado una crema suave. ***Consejo útil:*** Para hacer glaseado de clara de huevo de color, añadir colorante alimentario y batir hasta que esté bien mezclado.

Crema de mantequilla

230 ml 2% de leche, 100 g de azúcar granulada, 1 paquete de flan de vainilla en polvo (40 g), 350 g de mantequilla, 1 cucharada de ron, 1 paquete de azúcar avainillado. **Receta:** Hervir la leche semidesnatada, añadir el azúcar y el flan de vainilla en polvo sin dejar de remover, y espolvorear el azúcar avainillado. Batir el flan con la mantequilla y con ron mientras el flan aún está templado. La crema de mantequilla se puede colorear con colorantes alimentarios o con cacao.

Crema de queso

250 g de crema de queso baja en calorías, 90 g de azúcar glas, 1 azúcar avainillado, 100 g de mantequilla. **Receta:** Batir la mantequilla con el azúcar y añadir gradualmente la crema de queso.

Nata montada

250 ml 33% de nata líquida, 1 paquete de espesante de crema, 1 azúcar avainillado. **Receta:** Mezclar y batir todos los ingredientes hasta que la nata esté montada, es decir hasta que se espese.

j CREMES PARA DECORAR / Receitas

Glacê

180 g açúcar de pasteleiro, 1 clara de ovo, algumas gotas de sumo de limão. **Receita:** Peneirar o açucar cuidadosamente (pelo menos 3 vezes), adicionar a clara de ovo e mexer até obter um creme macio. ***Dica útil:*** Para obter glacê colorido, misturar corante alimentar antes de estar tudo muito bem misturado.

Creme de manteiga

230 ml 2% leite, 100 g açúcar granulado, 1 saqueta de baunilha em pó (40 g), 350 g manteiga, 1 colher de sopa de rum, 1 saqueta de açúcar baunilhado. **Receita:** Ferver o leite meio gordo, o açúcar granulado e a baunilha em pó mexendo constantemente e depois polvilhar com o açúcar baunilhado. Bater com a manteiga e temperar com rum enquanto o creme está morno. O creme de manteiga pode também ser colorido com corante alimentar ou com cacau.

Creme de queijo

250 g queijo creme magro (em tubo de plástico), 90 g açúcar de pasteleiro, 1 açúcar baunilhado, 100 g manteiga. **Receita:** Bater a manteiga com o açúcar e gradualmente adicionar o queijo creme.

Chantilly

250 ml natas com 33% gordura, 1 pacote de creme para engrossar, 1 açúcar baunilhado. **Receita:** Misturar e bater todos os ingredientes até obter um creme “ondulado”, ou seja espesso.

k MASY ZDOBIĄCE / Przepisy

Masa zdobiąca białkowa

180 g cukru pudru, 1 białko, kilka kropli soku z cytryny. **Przygotowanie:** Cukier należy dokładnie przesiać (przynajmniej 3 razy), następnie dodać do niego białko i mieszać do momentu aż nie powstanie gładki krem.
Wskazówka: Aby przygotować kolorową, białkową masę zdobiącą, do przygotowanej masy należy dodać wybrane barwniki spożywcze i całość dobrze wymieszać.

Masa zdobiąca masłowa

230 ml półtłustego mleka, 100 g cukru, 1 budyń waniliowy (40 g), 350 g masła, 1 łyżeczka rumu, 1 cukier waniliowy. **Przygotowanie:** Półtłuste mleko, cukier i budyń waniliowy należy ugotować stale mieszając, a następnie wsypać cukier waniliowy. Do ciepłego budyniu należy stopniowo wmieszać masło i doprawić rumem. Tak przygotowaną masę można zabarwić barwnikami spożywczymi lub kakao.

Masa zdobiąca twarogowa

250 g półtłustego twarogu, 90 g cukru pudru, 1 cukier waniliowy, 100 g masła. **Przygotowanie:** Należy utrzeć masło z cukrem, a następnie stopniowo dodawać półtłusty twaróg.

Masa zdobiąca śmietanowa

250 ml śmietany do ubijania 33%, 1 żelatyna fix do śmietany, 1 cukier waniliowy. **Przygotowanie:** Wszystkie składniki należy wymieszać i ubijać do momentu, aż śmietana nie będzie ubita „na sztywno".

l ZDOBIACE KRÉMY / Recepty

Bielkový zdobiaci krém

180 g práškového cukru, 1 vaječný bielok, pár kvapiek citrónovej šťavy. **Postup:** Cukor dôkladne (najmenej 3x) preosejte, pridajte vaječný bielok a miešajte, pokiaľ nevznikne hladký krém. ***Dobrý tip:*** Na prípravu farebných bielkových zdobiacich krémov pridajte do bielkového zdobiaceho krému potravinárske farbivo zvolenej farby a dobre premiešajte.

Maslový zdobiaci krém

230 ml polotučného mlieka, 100 g cukor krupica, 1 vanilkový puding (40 g), 350 g masla, 1 lyžica rumu, 1 vanilkový cukor. **Postup:** Polotučné mlieko, cukor kryštál a vanilkový puding za stáleho miešania uvarte a potom zasypete vanilkovým cukrom. Do ešte vlažného pudingu zašľahajte postupne maslo a ochuťte rumom. Maslový zdobiaci krém možno zafarbiť potravinárskou farbou, môžete použiť aj kakao.



Tvarohový zdobiaci krém

250 g polotučného tvarohu, 90 g práškového cukru, 1 vanilkový cukor, 100 g masla. **Postup:** Maslo s cukrom vyšľahajte a potom postupne pridávajte polotučný tvaroh.

Šľahačkový zdobiaci krém

250 ml smotany na šľahanie 33%, 1 stužovač smotany, 1 vanilkový cukor. **Postup:** Všetky ingrediencie zmiešajte a šľahajte, pokiaľ šľahačka nebude „hádzať vlny" - nestuhne.





Белковый крем для украшения

180 г сахарной пудры, 1 яичный белок, несколько капель лимонного сока. **Приготовление:** Сахар хорошо (по крайней мере 3 раза) просейте, добавьте яичный белок и мешайте до получения однородного крема. ***Хороший совет:*** Для приготовления цветного белкового крема добавьте в крем пищевой краситель выбранного цвета и хорошо перемешайте.

Масляный крем для украшения

230 мл полужирного молока, 100 г сахара, 1 ванильный пудинг (40 г), 350 г сливочного масла, 1 ложка рома, 1 ванильный сахар. **Приготовление:** Полужирное молоко, сахарный песок и ванильный пудинг сварите, постоянно помешивая, а затем добавьте ванильный сахар. В еще теплый пудинг постепенно вбейте масло и добавьте ром. Масляному крему для украшения можно придать цвет с помощью пищевого красителя, можно также добавить какао.

Творожный крем для украшения

250 г полужирного творога (в упаковке), 90 г сахарной пудры, 1 ванильный сахар, 100 г сливочного масла. **Приготовление:** Перемешайте масло с сахаром, затем постепенно добавьте творог.

Сливочный крем для украшения

250 мл 33% сливок, 1 загуститель сливок, 1 ванильный сахар. **Приготовление:** Смешайте все ингредиенты и взбейте, пока крем не будет достаточно густым.





Cake decorating pen / Instructions for use and recipes
Cukrářská zdobicí tužka / Návod k použití a recepty
Dekorierstift / Gebrauchsanleitung und Kochrezepte
Stylo de décoration à pâtisserie / Mode d'emploi et recettes
Penna decora dolci / Istruzioni d'uso e ricette
Bolígrafo decorador / Instrucciones de uso y recetas
Caneta decoradora p/doces / Instruções de utilização e receitas
Cukierniczy pisak zdobiący / Instrukcja użytkowania oraz przepisy
Cukrárska zdobiaca ceruzka / Návod na použitie a recepty
Кондитерский карандаш / Инструкция по использованию и рецепты



3 YEARS GUARANTEE

www.tescoma.com

22 PAP